

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 36 (1963)

Heft: 9

Artikel: Neue Wege in der Essensverteilung

Autor: Egloff, Kurt

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-517596>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 23.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Neue Wege in der Essensverteilung

von Oblt. Qm. Kurt Egloff, Aesch bei Birmensdorf ZH

In den letzten Jahren wurde viel geschrieben und tatsächlich auch vieles unternommen, um die Soldatenkost zu verbessern und vor allem auch reichhaltiger zu gestalten.

Wenn ich heute mit einem weiteren praktischen Vorschlag an Sie herantrete, so erhebe ich keinenfalls ein Urheberrecht darauf. In der amerikanischen Armee ist diese Idee zum Teil schon lange verwirklicht worden.

Es geht um eine neue Art der Essensverteilung.

Wenn ich mich an meine «militärische Jugendzeit» zurückerinnere, nämlich an die Rekrutenschule, so war mir der Blechteller und die Art, wie das Essen serviert wurde, stets zuwider. Nicht, dass bei uns nicht gut gekocht worden wäre, aber ich schätzte es nicht, wenn die Fleischsauce über den Salat geschöpft oder die Apfelstücklein mit dem Gemüse vermischt wurden. Oft kam es auch vor, dass die ersten genügend mit Fleisch bedient wurden, und den letzten blieben noch Salzkartoffeln.

Nicht aus diesen Gründen allein, habe ich ein Selbstbedienungssystem übernommen, das sich im letzten WK glänzend bewährt hat.

Von diesem System möchte ich Ihnen Kenntnis geben. Nicht bis ins letzte Detail. Jeder soll es seinen eigenen Bedürfnissen anpassen und nach seinen Ideen verfeinern können.

1. Material

Pro Mann benötigt man: 1 Tablet (ca. 30 × 50 cm)
1 Bols (Chacheli) für die Suppe
1 Teller
Besteck

Die Tablets können eingemietet und nach einem bewährten Versuch selbst hergestellt oder angeschafft werden.

2. Personal

Selbstverständlich braucht es auch zu diesem Zwecke eine Fassmannschaft. Jedoch genügen 5 bis 8 Mann für eine Kompanie, auch wenn ihr Bestand 300 Mann sein sollte. Die Leute müssen für ihre Aufgabe gut instruiert werden. Dazu braucht es eine Überwachung, die durch den Fourier, Feldweibel oder einen zuverlässigen Unteroffizier zu geschehen hat.

3. Organisation

Damit das Unternehmen gelingt, ist eine gutdurchdachte Organisation notwendig. Photos und ein Skizze zeigen Ihnen, wie auf einfache Weise die Selbstbedienung durchgeführt werden kann. Die zubereiteten Verpflegungsartikel (in Kochkisten oder in Fassgeschirren) und das notwendige Material werden in den Speisesaal gebracht und in logischer Reihenfolge auf den Fasstisch gestellt.

Der zu verpflegende Mann tritt in den Saal ein. Er nimmt ein Tablet, legt selbst das Besteck und Geschirr darauf. Nachher erhält er von einem Fassmann Suppe in die Bols. Anschliessend wird er mit Gemüse, Beilagen und Fleisch bedient. Brot kann er seinem Appetit angemessen selbst nehmen. Ebenfalls kann er bei Beilagen wünschen, wieviel er mag. Getränke und Zigaretten können durch Servierpersonal des Restaurants abgegeben werden. Je nach Verhältnissen könnte auch an eine Kantine auf eigene Rechnung gedacht werden.

Darauf begibt sich der Mann an den Tisch und kann seine Mahlzeit einnehmen. Vielesern steht es frei, Suppe, Kartoffeln, Brot usw. nachzufassen.

*

Ich habe bei der Truppe eine schriftliche Rundfrage gestartet. Der Wehrmann durfte die Antworten anonym abgeben. Hier die 1. Frage und einige Antworten:

«Was hat Ihnen an diesem System besonders zugesagt?»



Nach dem Fassen von Tablet, Besteck und Geschirr werden im Vorbeigehen Suppe, Gemüse und Fleisch geschöpft.



Mit dem Essen versehen begibt sich der Mann zu Tisch.



Die Sitzordnung ist einfach, wer sein Essen gefasst hat, schliesst lückenlos auf und nimmt seine Mahlzeit ein.

Kein «G'schtürm», man bekam seine Sache und konnte in Frieden essen.

Grössere Freiheit in der Bedienung.
Die Portionen können besser dem Appetit und der Laune angepasst werden.

Kein «Stürmen» und schimpfen. Mir hat es bäumig imponiert.

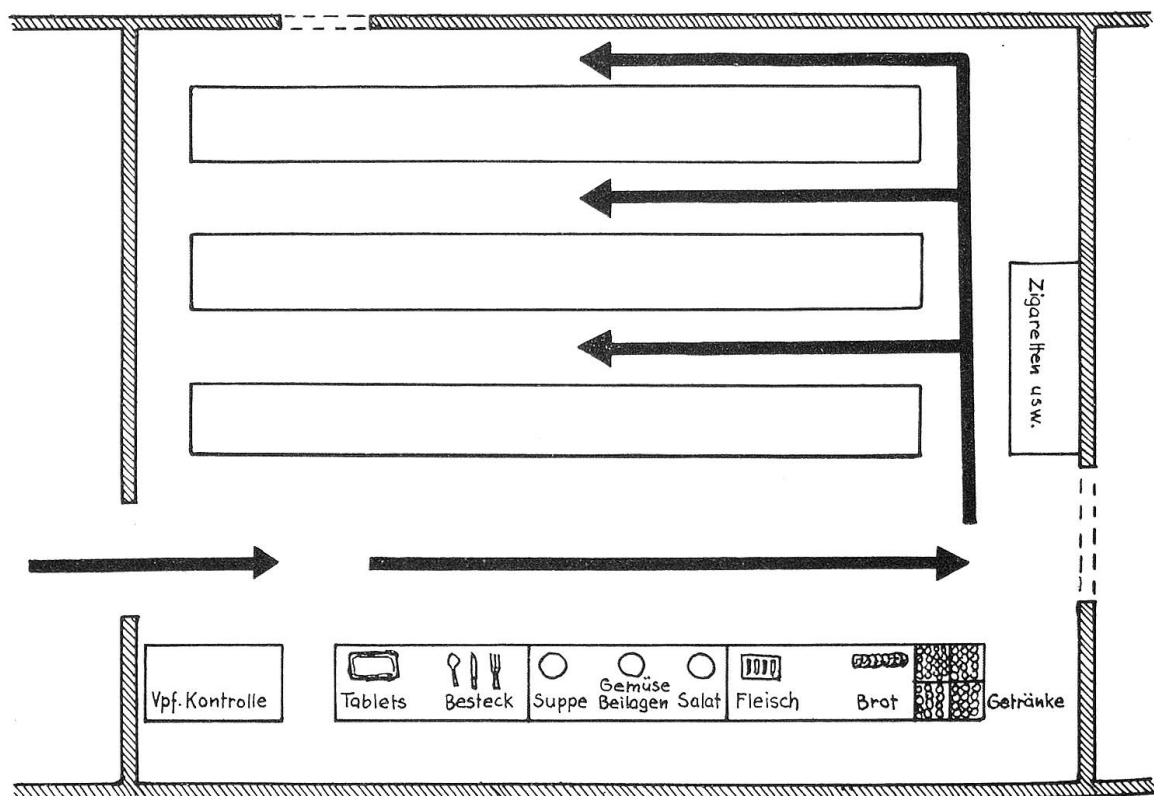
Schnelle Verpflegungsweise bei grossem Andrang. Sauber und appetitlich.

Quantitativ gleichmässige Verteilung. Keine Störung der Essenden durch Fassmannschaft.
Gesamthaft gesehen geschieht Verteilung in kürzerer Zeit. usw.

Auf die 2. Frage: «Was könnte man noch besser machen?» bekam ich leider keine oder keine wertvollen Vorschläge.

Die 3. Frage lautete: «Ziehen Sie das althergebrachte System mit der Fassmannschaft der Selbstbedienung vor?» Hundert Prozent aller Antworten lauteten: Nein, keinesfalls oder nie.

Die Selbstbedienung kann sicher nicht in jedem Fall angewendet werden. Sie eignet sich bestimmt in der Kaserne (RS oder Kurse), in festen Anlagen und in WK mit stationären Verhältnissen. Ebenfalls lohnt sich der Aufwand erst ab einem Bestand von ca. 50 Mann. Sofern sich diese Voraussetzungen erfüllen, versuchen Sie diese Idee einmal bei Ihrer Einheit durchzuführen. Sie wird gewiss Anklang finden und zudem werden Sie noch grosse Einsparungen erzielen.
Ich wünsche Ihnen viel Erfolg!



Planskizze der neuen Essensverteilung